

PRESS RELEASE

JR九州ハウステンボスホテル株式会社

〒859-3296 長崎県佐世保市ハウステンボス町10番

TEL (0956) 58-7111 (代表) FAX (0956) 58-7159



2019年2月5日

ホテルオークラ JR ハウステンボス

美食とワインのマリアージュ 2019 開催！

～ 特別な時間を食とワインでドラマチックに～

ホテルオークラJRハウステンボス(佐世保市ハウステンボス町10番、代表取締役社長 赤木 征二)では、総料理長こだわりのフレンチとソムリエ厳選ワインのマリアージュをお愉しみいただける美食会を開催いたします。光り輝く美しい夜景を眺めながら、長崎の食材を活かした料理とワインをご堪能ください。

【開催概要】

1. 名称: 美食とワインのマリアージュ 2019
2. 日時: 2019年3月21日(木・祝) 受付 17:30～ デイナー 18:00～20:00
3. 場所: ホテルオークラJRハウステンボス 12階 プレミアバンケット『パール』
4. 料金: お一人様 15,000円 (ディナー・ドリンク・税金・サービス料込み) 【One Harmony 会員様特別価格】 お一人様 14,000円

【ご予約・お問い合わせ先】 TEL0956-58-7111(代表)

【プロフィール】

調理部部長兼総料理長 野原 敦 (のはら あつし)

生年月日 1965年5月1日生(福岡県出身)

2018年10月 ホテルオークラ JR ハウステンボス 調理部部長兼総料理長に就任(出向)

1999年ホテルオークラ福岡に入社以来、約20年間ホテルオークラ一筋に、各料理長に師事精通し伝統の西洋料理を継承しながら、個性豊かで多彩なメニューを創り出しています。

2018年10月ホテルオークラ JR ハウステンボス総料理長に就任。これまでの経験を生かし、婚礼やパーティー料理など「ホテルオークラ」の味を守りつつ、九州出身ならではの食材を使用した料理を提供している。



【メニュー】

Amuse-bouche

アミューズ・ブーシュ

Pavé de thon rouge mi-cuit à la tapenade en salade niçoise

マグロのミ・キュイ グリーンオリーブのタップナード ニースのイマージュ

Velouté de champignon de Paris sur le foie gras à la royale, copeaux de jamón serrano

フォアグラのロワイヤルとマッシュルームのヴルーテ ハモン・セラノのコポー

Filet de bœuf aux duxelles en croûte "Wellington", sauce vin rouge aux truffes

国産牛フィレ肉のパイ包み焼き “ウエリントン” トリュフのソースで (全9品)

※写真はイメージです。※仕入れ状況により、食材及び生産地が変更になる場合がございます。

この件に関するお問い合わせは
ホテルオークラJRハウステンボス
営業企画室 広告宣伝G 松井・本田・深草・田原
TEL0956-58-7123(直通)
<https://www.jrhtb.hotelokura.co.jp>